

Les épices et leurs utilisations  
vous seront présentées  
par une passionnée

**Stéphanie Bonvin-Jilg**

qui se fera aussi un plaisir de  
répondre à vos questions



le continental  
R E S T A U R A N T

Cette soirée sera aussi  
animée par

**Robert Tamarcaz**  
du Domaine des Muses

à Sierre, qui vous  
fera découvrir ses vins

## Soirée autour des épices et des vins



Le tartare d'espadon à la mangue & grenade  
parfumé « O » baies de la passion  
Pulp d'avocat « O » piment d'Espelette  
Pickles de radis



**AU**



Le filet royal de cabillaud en croûte d'herbes  
Beurre monté « O » gingembre & vanille  
Tomates multicolores « O » pesto d'ail des ours



**RESTAURANT**



Poitrine de pintade « O » citron & poivre long de Sélim  
Pomme de terre éclatée à l'ail noir  
Grosse asperge blanche du Valais  
Crumble de parmesan « O » curry de Stef



**LE CONTINENTAL**



La fausse tarte « O » fraises-chocolat  
parfumée « O » baies des Bataks  
Guimauve brûlée à la fève de Tonka

**Fr. 90.00**

**avec les vins, l'eau minérale et le café inclus**



**Vendredi 17 mai 2019 à 19h30**

**sur réservation au tél. 027.481.49.28**